



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

Planta Carnívora Florestal

CHEF BRUNA Martins une horta e brasa no menu do Florestal

Nova fase marca o quinto ano do Florestal. A chef Bruna Martins reformulou o cardápio, intitulado Planta Carnívora, que expande as opções de proteína animal feita diretamente no fogo, sem abandonar o protagonismo vegetal. Os pratos transitam entre a delicadeza técnica e o conforto da brasa, utilizando referências mediterrâneas, brasileiras, italianas, chinesas e árabes, sempre com o toque autoral da casa, o que reafirma sua identidade de cozinha criativa.

A entrada de novos vinhos na carta ampliou as possibilidades de harmonização, inclusive em taças. Sugiro começar pelo branco italiano Poggio Oro Toscana Bianco I.G.T, da região da Toscana. Um vinho leve, com aroma predominante de frutas de polpa branca e sutis notas florais. Vai bem com petiscos frios como o vinagrete de polvo com coalhada (R\$75) e as saladas ao molho pesto (R\$55), uma com tomates, mozzarella de búfala e manjeriço e a outra com a clássica combinação de beterraba assada, queijo de cabra e rúcula.

Já o Origium Rosado pode ser considerado um vinho coringa já que harmoniza com a maioria dos pratos do Florestal. O arancini de cogumelos (R\$55) abre o apetite

trazendo a crocância do bolinho de risoto com a profundidade terrosa dos fungos. O rosé de estilo mais seco feito com a uva Grenache limpa a untuosidade da fritura do arancini, enquanto as notas de frutas vermelhas frescas do vinho contrastam bem com o sabor intenso dos cogumelos.

Adorei a pidé de espinafre (R\$60) — uma versão da “pizza turca” — que apresenta em seu recheio várias camadas de sabor, combinando a força do queijo gorgonzola, a crocância do bacon e a cremosidade da gema curada. O rosé entra aqui como um pacificador: a acidez do vinho corta a gordura da gema e do bacon, enquanto o leve dulçor da fruta do vinho equilibra o salgado do queijo azul.

Para quem não abre mão da proteína animal trabalhada no fogo, a costelinha na brasa com barbecue é uma ótima pedida. O prato sintetiza a proposta “Planta Carnívora”: carne macia, finalizada com o dulçor e o defumado do molho feito na casa.

Terminei com a deliciosa acidez da cheesecake de maracujá e a crocância das sementes presentes na calda.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br

FOTOS/Léa Araújo



Chef Bruna Martins

17 A 23 DE ABRIL DE 2026

/04/ sociedade / CIDAD E CONECTA /



Costelinha na brasa com BBQ



Cheesecake de Maracujá



Arancini de cogumelos



Pidé de espinafre, gorgonzola, bacon e gema



Origium Rosado Garnacha

01/Hakushika Sennenju Junmai Daiginjo

Considerado uma das joias da província de Hyogo, o saquê Hakushika Sennenju Junmai Daiginjo traduz-se como “Vida de Mil Anos”, é uma homenagem à longevidade e à lenda do cervo branco que deu nome à empresa há mais de 360 anos. Classificado na categoria Junmai Daiginjo — o ápice da hierarquia dos saquês — essa garrafa é fruto de um processo rigoroso onde 50% do grão de arroz é polido, restando apenas o núcleo rico em amido. O resultado é uma bebida de transparência cristalina e aroma complexo, com notas que remetem a melão e flores brancas. No paladar, o Sennenju destaca-se pela textura aveludada e pelo equilíbrio entre doçura e acidez, características potencializadas pelo uso do arroz Yamada Nishiki, o “rei dos arrozes” para saquê. Disponível no mercado brasileiro em garrafas de 720ml ao preço de R\$499, o rótulo é um convite para quem busca explorar a profundidade do Japão em uma taça, servido ligeiramente gelado para preservar sua integridade aromática.



Hakushika Sennenju Junmai Daiginjo

02/Charcutaria Artesanal Beira Mato

Da roça dos avós em Formiga para o topo da charcutaria nacional, os irmãos Mariana e Felipe Ribeiro apostam em longas maturações e no aproveitamento total do animal. Na Fazenda Padre Trindade, a produção segue o conceito “do focinho ao rabo”. Os animais, de raças brasileiras, são criados com alimentação natural — que inclui milho, soro de queijo e frutas da estação — e processados integralmente para evitar desperdícios. Esse cuidado extremo com a matéria-prima rendeu à marca o prestigiado prêmio CNA Brasil Artesanal 2023, que elegeu o salame da casa como o melhor do País. No universo da charcutaria artesanal, o tempo é o melhor tempero. Considerado uma das peças mais nobres da gastronomia mundial, o culatello é extraído do pernil e maturado por, no mínimo, 12 meses, resultando em uma iguaria delicada e de sabor refinado (R\$ 18 - 50g). O Presunto Cru da marca passa por um processo ainda mais longo: são dois anos e três meses de cura para o pernil traseiro inteiro, entregando uma intensidade de sabor que só o tempo proporciona (R\$ 20 - 50g). Já o Salame Espanhol traz o perfil vibrante da páprica e do alho em um embutido fermentado por quatro meses (R\$ 20 - 100g). As porções comercializadas em finas fatias vão deixar sua tábua um luxo.



Charcutaria Artesanal Beira Mato